

ПРИБАВЛЕНИЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪДОМОСТЯМЪ

№ 30.

ИЗВѢСТІЯ.

1. Домашнія записки.

1-е Какъ варить салатъ въ сахарѣ.

Порѣзавъ на кусочки салатъ, (стеб-
ли) снявъ верхнюю кожицу, и опла-
вивъ въ водѣ очистивъ всё жидки —
Послѣ сего пересыпавъ имбаремъ, на-
ливъ холодною водою и поставивъ
въ ледъ дня на три, пошомъ варить
какъ обыкновенно варенье. На фунтъ
салата требуется фунтъ и одна
треть сахара.

2-е Какъ варить Французскую Ро- зу.

Московский 3-й гильдіи купецъ

сморозимъ, перешъ въ огонь, пока
всѣ листочки наберутся сего соку;
пошомъ варить на 1 фун. розъ 4 ф.
сахару, надобно чтобы сыройъ былъ
линовъ, и тогда положишь розу; а
чтобы была она хорошаго цвѣта, то
должно прибавить не много соку крас-
ной сморозимъ.

3-е Первый способъ варить зеле- ный крыжовникъ.

Фунтъ вычищенныхъ ягодъ поло-
жить въ глиняную (фаянсовую) чаш-
ку, переложить вишневыми листьями,
и лить сверху, чтобы конило
(покрыло) ягоды и поставивъ въ
ледъ на сутки, пошомъ выдолоскать
нѣсколько разъ холодною водою, на-
решъ пока онъ не мерзаетъ; вынувъ
же изъ дилляка, положить въ воду
на два часа на два, послѣ

чей. Сахару и варишь пока тожово
будешь. Для цвѣшу положишь соку
изъ свѣжихъ лимоновъ и опять вски-
пашешь раза три.

4-е Второй способъ варить кри-
жовникъ чтобы былъ зеленого цвѣта.

Настояшь спирту на листьяхъ чер-
ной смородины и вишневыхъ, поло-
жишь въ оный перечищенные ягоды;
отваришь, потомъ вынувъ изъ сего
спирта, наливъ холодною водою и по-
ставивъ въ ледъ дня на три; послѣ
сваришь сиропъ изъ 2-хъ фунтовъ
сахару, положишь въ оный 1 фунтъ
ягодъ и варишь, какъ обыкновенно.

5-е Какъ варить дыню.

Очистивъ кожу зеленую, пересы-
пашъ мелкимъ сахаромъ и имбиремъ;
потомъ наливъ хорошимъ спиртомъ
и поставивъ на три дня въ ледъ, пе-
ремѣшивая оную всякой день разовъ
нѣтъ. Послѣ перемышь очень чисто и
отваришь въ водѣ; потомъ положишь
дыню въ глиняную (фаянсовую) чашку
залить холоднымъ жидкимъ сиропомъ
и поставивъ опять дня на три въ
ледъ; вынувъ изъ сего сиропа поло-
жишь въ новой и недваривашъ нѣ-
сколько разъ, прибавляя всякой разъ
сахаръ на одинъ фунтъ дыни, 2
фунта сахару.

6-е Какъ варить простую розу

Взять перечищенной розы фунтъ
переть ее крѣпко въ холодной водѣ
до шѣхъ поръ, пока вода не будетъ
болѣе снѣгаго цвѣта. Потомъ выжать
по крѣпче, положить въ тарелку и
изъ свѣжаго лимона весь сокъ выжать
въ эту розу, закрыть кружечкомъ и
положить на оный камешекъ, поста-
вить въ ледъ на сушки. Сваря сы-
ропъ изъ 4-хъ фунтовъ сахару, по-
ложивъ въ оный розу и варишь какъ
слѣдуетъ.

(Изъ Тавриг. Губерн. Вѣдом.)

2. О приѣхавшихъ и выѣхавшихъ:

(сб 13-го по 20 число Июля 1840 года.)

Прибыли: изъ С. Петербурга—Ге-
нераль-Лейтенантъ Шультманъ, Дѣй-
ствительный Статскій Совѣтникъ Ми-
тусовъ и Надворный Совѣтникъ Шель,
изъ Перми—ошс. Коллежскій Совѣт-
никъ Иконниковъ, изъ Камышлова—
ошс. Коллежскій Ассесоръ Кузнецовъ,
изъ Москвы—ошс. Коллежскій Ас-
сесоръ Поповъ, изъ Макарьева—ошс.
Поручикъ Долгановъ, изъ Оранска—
ошс. Поручикъ Яковлевъ, изъ Казани—
Чиновникъ 13 класса Алексѣевъ, изъ
Москвы—Поручикъ Давыдовъ и
ишева

Юрьевца-оше. Действительный Сшаш-
скій Совѣшникъ Шубинъ, остано-
вился Рождественской части; изъ С.
Пешербурга — Действительный Сшаш-
скій Совѣшникъ Шмитъ, изъ Моск-
вы — Коллежскій Совѣшникъ Гарицкій
и Коллежскій Ассесоръ Стюартъ, изъ С.
Пешербурга — Коллежскіе Ассесоры:
Волковъ и Кирдановскій, Чиновникъ 9
класса Реске, Коллежскій Регистра-
торъ Соколовъ и оше. Поручикъ Крот-
ковъ, изъ Ардашова-оше. Поручикъ
Фонъ-Штейнъ, изъ Екатеринбурга —
Губернскій Секретарь Роде, остано-
вились Макарьевской части.

Выѣхали: въ Казань — Генераль-
Лейтенантъ Шцльманъ, въ Княгинин-
скій уѣздъ — Действительный Сшаш-

скій Совѣшникъ Митусовъ, въ С. Пе-
тербургъ — Коллежскій Совѣшникъ
Иконниковъ, въ Симбирскъ — Маіоръ
Мартыновъ, въ Рыбинскъ — Штабъ-
Ротмистръ Забольскій, Титулярный
Совѣшникъ Флеровскій, и Коллежскій
Секретарь Шергинъ, въ Москву — Чи-
новникъ 9 класса Кагановскій, въ
Оренбургъ — Надворный Совѣшникъ
Шель, въ Княгининъ — Чиновникъ 12
класса Оедоровъ, въ С. Петербургъ —
Чиновникъ 13 класса Алексѣевъ, въ се-
ло Лысково — Штабъ-Ротмистръ Ко-
ризна.

ЧАСТНОЕ ИЗВѢЩЕНІЕ.

Въ Нижегородскую Ярмарку изъ Москвы прибылъ я въ первый разъ съ
накладнымъ серебромъ своего издѣлія, какъ то: самоварами, подносами, под-
сѣвчиками и тому подобными вещами, о добротѣ коихъ извѣстно уже поч-
теннѣйшей публикѣ, оное издѣліе имѣетъ быть продаваемо въ Гоешиномъ
дворѣ мѣняльнаго ряда, въ лавкѣ подъ № 12-мъ, почему извѣщая
объ эшомъ публику, покориѣше прошу Гг.желающихъ покушать, пожаловаѣше
въ вышепрописанную лавку.

Московский 3-й гильдіи купецъ Дорсфей Андреевъ Борисовъ.

Метеорологическія наблюденія дѣланныя при Нижегородской губернской Землемѣрств. 14-го по 21 числа июля 1840 года.

Время по старому штилю.	В часовой упря.		Полдень.		3 часа по полудни.		В часовой вечера.	
	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.
14.	744,8. 23,4. *16,1	з, 2, чисто,	746,0. 23,0. *17,1	з, 2, облачно	746,8. 22,8. *16,8	з, 2, облачно	748,3. 21,6. *12,8	з, 2, м, облака.
15.	749,2. 21,5. 12,8.	юз, 1, покры,	750,1. 22,3. 17,6.	юз, 2, облачно,	749,2. 22,1. 16,1.	юв, 2, п, и дождь,	747,4. 21,3. 12,6.	в, 3, покры,
16.	744,6. 20,2. 15,1.	юв, 3, покры,	744,8. 22,6. 17,7.	юз, 3, покры,	744,9. 22,0. 17,4.	юз, 4, покры,	745,3. 21,2. 11,9.	юз, 4, п, и дождь
17.	751,7. 21,8. 14,8.	з, 3, м, облака.	752,2. 22,5. 17,0.	з, 3, м, облака,	753,0. 22,8. 18,4.	з, 3, м, облака	754,0. 22,2. 15,0.	з, 1, чисто,
18.	755,3. 22,8. 16,2.	ю, 1, чисто	755,1. 23,3. 19,2.	ю, 1, м, облака,	754,2. 23,6. 19,2.	ю, 2, облачно,	753,9. 22,4. 15,1.	Тихо облачно
19.	752,9. 22,0. 16,1.	юз, 2, п. и дождь	753,3. 22,8. 17,2.	з, 2, м, облака,	753,6. 24,8. 17,9.	з, 1, чисто.	754,5. 21,5. 14,0.	Тихо чисто,
20.	754,9. 20,7. 17,4.	в, 1, м. облака.	754,6. 23,0. 19,9.	в, 2, чисто,	754,3. 22,8. 19,8.	в, 2, м, облака,	753,5. 21,7. 14,0.	в, 1, чисто,

Наблюдатель, Емартій учитель Землемѣрств. Георгій Мейнштедт.